



ぜんこくがっこうきょうしゅくしゅうかんちゅう とくべつこんだて
全国学校給食週間中の特別献立

この給食週間中の献立は、特別献立をつ

くります。楽しく、味わっていただきますよう！



1/25
(火)

「近江しゃもを
味わおう！」



- *ごはん
- *牛乳
- *さつまいもの米粉天ぷら
- *豚うれん草のおかかあえ
- *近江しゃものじょんじょん

近江しゃもは、地鶏の一種で、140日以上かけてじっくり大切に育てられています。なんとエサは、滋賀県のお米！だからとっても美味しい滋賀県の地鶏です。

脂肪分が少なく、ぷりぷりでこりとした歯ごたえの肉質で、コクのあるうまみがあります。

1/24
(月)

「あゆを
味わおう！」



- *ごはん
- *牛乳
- *あゆのおどり焼き
- *れんこんと牛肉のいためもの
- *はくさいとさつまいもの汁

日本一の湖、びわ湖には、あゆが多く生息しています。びわ湖のあゆは、8月の終わりから10月にかけて年間100億粒以上の卵をうみます。

あゆは、アジアでは「香魚」とも呼ばれ、高級魚として人気の高い魚です。おどりでおいしく炊くので、あゆのおどり焼きとしました。

1/27
(木)

「人気のメニュー
あげパン！」



- *あげパン
- *牛乳
- *きざし大豆
- *フロッキーとツナのサラダ
- *クインシーのポトフ

あげパンは、コッパンを茹であげ、さとうなどで味付けしたものです。さとうの物にもココア、シナモンをまぶされたものもあります。給食センターでは、朝から4600個ほどのパンを茹で揚げて

おいしくつくっています。好きな給食人気メニューのあげパンをお楽しみに！

1/26
(水)

「滋賀の
食文化財を
味わおう！」



- *アメノイオごはん
- *牛乳
- *ごりのつくだ煮
- *キャベツのこんぶあえ
- *とろろのすまし汁

滋賀の食文化財は、
 ・アメノイオごはん
 ・湖魚の佃煮
 ・湖魚のなれすし
 ・日野菜漬
 ・丁稚ようかん
 の5つです。

「アメノイオごはん」は、産卵を控えた

の落ちてきたピワマスをおいしく食べるために工夫された郷土料理です。「ごりのつくだ煮」は、びわ湖の魚を甘辛く煮つけた、ごはんの友です。湖魚の保存食で、ごはんがすすむ一品です。

1/28
(金)

「甲南高校
考案メニュー」



- *日野菜茶めし
- *飲むヨーグルトミニ
- *とりのからあげ
- *フルーツミックス
- *キーマカレー

「日野菜漬け」は、滋賀の食文化財の一つです。日野菜は、あかな、えびな、などと呼ばれるアブラナ科の野菜です。伝統的な漬け方はぬか漬けですが、給食では、漬けの液漬けを使っています。甲南高校の生徒が考案してくれた日野菜茶めしにキーマカレーをかけて、いただきます。